Tajine de poulet au citron et aux olives

Pour 4 personnes

Ingrédients:
- 1 poulet fermier coupé en morceaux
- 50 g d'olives vertes dénoyautées
- 50 g d'olives noires dénoyautées
- 2 gousses d'ail
- 300 g d'oignons nouveaux émincés
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1/2 l de vin blanc (Edelzwicker ou autre Alsace)
- 4 dl de fond de volaille
- 1 citron confit
- sel, poivre
- huile d'olive

garniture :
- 240 g de semoule moyenne
- 10 g de raisins blonds
- 10 g de raisins de Corinthe

1. Préparer le fond de volaille selon le mode d'emploi.

2. Poser sur feu vif une cocotte contenant 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Quand l'huile est bien chaude, faire revenir chaque morceau en les colorant bien, assaisonner et réserver.

3. Dégraisser la cocotte, la mettre sur feu moyen, ajouter les oignons nouveaux et les faire suer sans les colorer.

4. Ajouter les gousses d'ail sans les éplucher, le vin blanc et faire réduire jusqu'à ce qu'il ne reste plus que l'équivalent d'une cuillère à soupe de liquide.

5. Ajouter les morceaux de poulet, le fond de volaille, couvrir et faire cuire pendant environ 1 heure à four doux (150°) .

6. Sortir les morceaux de poulet et les garder au chaud. Réduire le jus de cuisson s'il est trop liquide et ajouter les olives et le citron confit taillé en lamelles.

7. Faire cuire 5 mn à la vapeur, la semoule avec les raisins.

8. Ajouter les morceaux de poulet dans la cocotte pour bien les enrober de sauce et servir avec la semoule et un verre ***de RIESLING « Vendanges Tardives »***
dont les parfums d'agrumes et les saveurs sucrées-acides s'allient à la perfection avec ce met qui joue dans le même registre de parfums et de saveurs.